③

Haal de ronde hendel uit het middelste gedeelte van het deksel en klap het naar boven in verticale positie. Draai dan aan de binnenkant van het deksel terwijl u de Salad Chef vasthoudt met uw andere hand.

④

Om het zwieren te stoppen, drukt u op de STOP-knop op het afgietdeksel tot de zeef binnenin stopt met draaien.

⑤ Giet de overgebleven vloeistof weg via de openingen op het afgietdeksel.

⑥ Open de klemmen op het afgietdeksel als volgt:
Til de bevestigingshaken aan de zijkant van het afgietdeksel op. Neem de buitenste klemmen aan de zijkant van de kom naar buiten en til het afgietdeksel op. U kunt nu de droge ingrediënten uit draaizeef.

Gebruik de kleine zeef op dezelfde manier.

ⓘ Info:
- Door de antislipvoetjes aan de onderkant van de kom blijft de Salad Chef stevig op uw werkblad staan.
- Om uw salades of ander voedsel vers te houden, kunt u de kom afsluiten met het vershouddeksel. Dit is voorzien van een afdichting in silicone zodat de kom luchtdicht wordt afgesloten en de aroma's bewaard blijven.
- De twee zeven kunnen enkel worden gebruikt in combinatie met de Salad Chef-kom (6,9 l) die bij de set geleverd wordt.

Onderhoud en reiniging:
- Alle onderdelen van het Salad Chef-systeem moeten gereinigd worden voor ze voor het eerst worden gebruikt of telkens nadat ze zijn gebruikt. Alle onderdelen kunnen onder stromend water worden gereinigd met een gewoon afwasmiddel. De kom mag ook in de vaatwasser.
- Gebruik geen schurende doekjes of bijtende middelen!

Tip:
De zeven zijn perfect om pasta, aardappelen, voedingswaren uit blik enz. af te gieten.

Veel plezier met de Salad Chef en smakelijk!

Uw Genius-team

BA25S - 1710 INTL

Ⓕ

Genius®

Salad Chef Essoreuse, 5 pièces

Essorer, conserver, présenter et servir – tout en un !

Cher client Genius,

Si vous avez invité de nombreux amis à dîner et que vous voulez leur servir une délicieuse salade, il est préférable de la préparer à l'avance. Lavez la salade, essorez-la et gardez-la jusqu'à ce que vous en ayez besoin. Retirez ensuite le couvercle de maintien au frais, versez l'assaisonnement, votre salade est prête. Vous n'avez pas besoin de différents récipients car votre essoreuse vous offre tout ce dont vous avez besoin !
L'essoreuse Salad Chef de Genius est un ustensile de cuisine ingénieux conçu pour la préparation et la conservation des salades. Cet ensemble de 5 pièces comprend :

1 couverce
1 grand saladier (capacité : 6.9 litres)
1 grand panier filtre
1 petit panier filtre
1 couvercle de maintien au frais pour le saladier

Applications possibles – grand panier filtre:
- Salades telles que laitue iceberg, trévise, salade romaine, endives, chou rouge ou blanc, feuilles chinoises
- Tout type de pâtes
- Légumes cuits tels que pommes de terre, carottes, chou-rave, brocolis, etc. - et bien plus encore

Applications possibles – petit panier filtre:
- Petits morceaux de fruits ou baies telles que fraises, framboises, mûres, etc.
- Légumes en conserves : haricots, carottes, maïs ou champignons
- Herbes fraîches
- Fruits de mer (ex. crevettes roses, moules, crabes) – et bien plus encore !

Mode d'emploi:

①

Placez les ingrédients lavés dans le panier filtre correspondant et insérez-le dans le grand saladier.

②

Posez le couvercle sur le saladier, les crochets de fixation levés. Accrochez les clips extérieurs sur le bord du saladier (voir illustration) puis appuyez sur les crochets de fixations jusqu'à ce que vous entendiez un "clic" (preuve qu'ils sont bien en place). Le couvercle est maintenant parfaitement fixé sur le saladier et prêt à "essorer"!

③

Placez la poignée ronde, située au centre du couvercle, en position verticale. Faites tourner l'intérieur du couvercle, à l'aide la poignée, tout en maintenant le Salad Chef avec l'autre main.

④

Pour arrêter l'essorage, appuyez sur le bouton « STOP » situé en haut du couvercle, jusqu'à ce que le panier filtre arrête de tourner.

⑤ Videz l'excès de liquide à travers les ouvertures situées sur le couvercle.

⑥ Détachez les crochets de fixation ainsi :
Levez les fixations sur le côté du couvercle. Décrochez les clips extérieurs sur le côté du saladier et soulevez le couvercle avec ces clips. Vous pouvez maintenant retirer les ingrédients essorés de l'essoreuse.

Procédez de même avec le petit panier filtre.

ⓘ Info:
- Les patins antidérapants placés sous le saladier permettent un maintien parfait du Salad Chef sur votre plan de travail.
- Pour maintenir vos salades ou d'autres aliments au frais, les conserver ou les transporter, vous pouvez fermer le saladier avec le couvercle de maintien au frais. Il comporte un joint en silicone permettant de fermer le saladier hermétiquement et de conserver les arômes.
- Les deux paniers filtres ne peuvent être utilisés qu'avec le saladier Salad Chef (6.9 l) fourni avec cet ensemble.

Entretien et nettoyage:
- Tous les éléments du Salad Chef doivent être nettoyés avant la première utilisation et après chaque utilisation. Chaque pièce peut être lavée sous l'eau courante avec un liquide vaisselle classique. Le saladier peut également être lavé dans le lave-vaisselle.
- N'utilisez aucun tampon abrasif ou des agents nettoyants caustiques !

Conseil:
Les paniers filtres sont parfaits pour égoutter des pâtes, des pommes de terre, des produits en conserve, etc.

Régalez-vous avec le Salad Chef et bon appétit !

Votre équipe Genius

NL

Genius®

Salad Chef vergietenset, 5-delig

Uitlekken, opbergen, voorbereiden en opdienen – alles in één set!

Geachte Genius-klant

Als u een uitgebreid gezelschap hebt uitgenodigd bij u thuis voor een maaltijd en u hen een heerlijke salade wilt serveren, is het een goed idee om dit op voorhand voor te bereiden. Was de sla, zwier ze droog en bewaar ze tot u ze nodig hebt. Verwijder daarna het vershouddeksel giet er de dressing over en uw salade is klaar om te serveren. U hebt geen talloze verschillende potten nodig, want u hebt alles binnen handbereik met één enkele set!
De Salad Chef vergietset is een ingenieuze keukenhulp voor het bereiden en bewaren van salades.
Deze 5-delige set die u net hebt gekocht, bevat:

1 afgietdeksel
1 hoge kom (inhoud 6,9 liter)
1 grote zeef
1 kleine zeef
1 vershouddeksel voor de kom

Toepassingsmogelijkheden – grote zeef:
- Salades zoals ijsbergsla, radicchio, bindsla, andijvie, rode of witte kool, Chinese kool
- Allerlei soorten pasta
- Gekookte groenten zoals aardappelen, wortelen, koolrabi, broccoli enz. – en nog zoveel meer

Toepassingsmogelijkheden – kleine zeef:
- Kleine stukken fruit of bessen zoals aardbeien, frambozen, braambessen enz.
- Groenten uit blik zoals bonen, wortelen, maïs of champignons
- Verse kruiden
- Zeevruchten (vb. scampi's, mosselen, krab) – en nog zoveel meer

Gebruiksaanwijzing:

①

Leg de gewassen ingrediënten in de juiste zeef en zet deze in de grote kom.

②

Zet het afgietdeksel op de kom met de klemmen naar boven. Haak de buitenklemmen over de rand van de kom (zie illustratie) en duw vervolgens de klemmen naar beneden tot u ze op hun plaats hoort klikken. Het afgietdeksel is nu veilig op de kom bevestigd en klaar om te zwieren.